

euskalherria.com

**gara**

Noticias Foros Guías Servicios Tienda Gula web

Gara: Última hora - Edición impresa - English Edition - Le Journal

Paperezkoa

Bilatu

EUS | ES | FR | E

CONTACTO

BUSQUEDAS

Gara > Idatzia > Jendartea

2007-02-02

...Albiste gehiago

» EDICION  
IMPRESA

- Índice
- Euskal Herria
- Ciudadanía
- Economía
- Opinión
- Internacional
- Cultura
- Deportes

» ULTIMA HORA

» ENGLISH  
EDITION

» DOSSIERES

» DOCUMENTOS

» EN IMAGENES

» HEMEROTECA

» Tienda GARA

Iñaki SANTOS | Premio Félix Mocoroa 2006 de la Academia Vasca de Gastronomía

## «Aquí se hace la sidra sin estudiar antes las variedades de manzana»

«Caracterización de variedades de manzana y sidras del País Vasco. Aplicaciones de la espectroscopia RMN». Es el título de la tesis premiada con el galardón Félix Mocoroa de la Cofradía Vasca de Gastronomía, cuyo autor es el químico guipuzcoano Iñaki Santos. Una investigación cuyo objetivo último es estudiar las variedades de manzana en Euskal Herria y, a partir de ahí, apostar por una mejora en la calidad de la sidra.

Sabría usted nombrar alguna variedad de manzana con la que se produce la sidra en Euskal Herria? Pues las hay que aportan una alta firmeza del fruto; las hay que proporcionan altos rendimientos de extracción del mosto; las hay con mayores cantidades de azúcares, importantes para la producción de alcoholes en la sidra; y las hay muy ácidas y amargas, o poco, o poco ácidas y moderadamente amargas.

Este joven de Lasarte-Oria, investigador de 33 años que desarrolla su trabajo en Madrid, tiene claro que, al igual que para sacar un buen vino hay que conocer primero la uva, para obtener una sidra de calidad hay que conocer antes la manzana. Y eso, se queja, no ocurre. El autor realizó la caracterización analítica de 27 variedades de manzana de sidra a lo largo de tres campañas.

### ¿Cuál es la novedad que aporta su tesis?

La novedad es, como dice el título de la tesis, la caracterización de variedades de manzana de sidra por Resonancia Magnética Nuclear (RMN). Que dicho así suena... Una fruta, una manzana, tiene ácidos aminoácidos, azúcares y polifenoles, y hasta ahora cada una de esas tres familias se analizan independientemente una de otra, con el tiempo que eso supone y la utilización de diferentes técnicas. En mi caso, utilizando la RMN, un sólo análisis nos proporciona todos los compuestos de la manzana. Obtienes una especie de huella digital de la manzana, y en tan sólo un cuarto de hora.

### Y todo con el objetivo último de mejorar el producto, la sidra.

Es una técnica muy adecuada para la mejora de la calidad y que en el Estado español nadie utiliza de momento en manzanas y sidras. En Francia, desde 1990, para el control de calidad de vinos de la denominación de origen de Burdeos, utilizan la Resonancia Magnética Nuclear. Digamos que aquí he empezado por las variedades de manzana, aunque lo cierto es que, si bien en Euskadi se hace mucha sidra, realmente se desconocen las variedades de manzana que tenemos.

### Es decir, que estamos en un campo muy poco investigado.

Está por investigar. Aquí, por ejemplo, se trae un camión de variedades de manzana de Asturias, pero en Asturias hay variedades buenas, malas y regulares, o de Francia, o del propio país. Es decir, que no conocemos las variedades. Quiero decir que, así como en el vino se tienen las características analíticas o químicas de las diferentes uvas, aquí en la manzana no hay nada de eso. Hay muy pocos estudios. En Gipuzkoa creo que hay tres tesis, y en Bizkaia creo que una.

Euskal Herria  
«Errepresios  
indartsua da, baina  
indartsuagok da  
herri honen  
borrokatzeko grina»

Euskal Herria  
Conceden la libertad  
condicional a Filipe  
Bidart

Intzia  
Si París quiere,  
Madrid puede

Mundua  
José Bové confirma  
que se presentará a  
las presidenciales  
francesas

Jendartea  
«Aquí se hace la  
sidra sin estudiar  
antes las variedades  
de manzana»

Euskal Herria  
La izquierda  
abertzale destapa  
nuevos episodios de  
espionaje

**Entonces, debemos suponer que el margen de mejora de nuestra sidra es grande.**

Es que aquí, cuando llega la temporada de la sidra, oyes que este año está buena o es más oscura... Tú, en un vino, no escuchas que digan que este año está bueno, sino que más o menos viene a ser similar cada temporada porque hay detrás un trabajo analítico y lo único que no controlas en cada añada es el factor climático. En cambio, en la sidra, un año está buena, otro menos, o con más o menos color, porque, como cada año se meten diferentes variedades de manzana, pues cada año te sale diferente sidra.

**Tesis como ésta, en su caso premiada, ¿son luego aprovechadas por los productores o por las administraciones?**

Yo terminé mi tesis doctoral y no sé si van a continuar con esos estudios. Lo cierto es que desde ninguna administración ni desde el sector sidrero me consta que hayan valorado la aplicación de esta técnica. Desde la administración, sobre todo, no se fomenta que trabajos de este tipo continúen. Es un sector con mucha importancia, sobre todo en Gipuzkoa, pero no sé si las administraciones lo valoran suficientemente.

**¿Tiene nuestra sidra que envidiar a otras?**

No, no creo. Pero lo que hay que hacer es cuidarla y tener un objetivo claro de si se va a apostar por la calidad. Personalmente pienso que se deberían estudiar las variedades que tenemos, sacar lo mejor de ellas y luego apostar por la calidad. Pero primero, conocer bien las particularidades de las variedades que tenemos, que no lo sabemos. Salir de la cueva en la que estamos ahora. -